REVUE DE VITICULTURE

LES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1926 EN SEINE-ET-MARNE

Il me revient de divers côtés que la *nuée* chez la plupart des H. P. D. en Seine-et-Marne, dont parlait une note parue dans la *Revue* du 7 octobre dernier, pourrait être généralisée.

Au débourrement, la sortie des jeunes grappes était sous-normale, tant sur les cépages indigènes que sur les H. P. D. Celles des premiers ont, dans une proportion variant de 30 à 50 %, coulé ou millerandé. Accidents avec lesquels nous sommes malheureusement trop familiarisés. Mais, nous n'avons jamais vu nos jeunes grappes vinifera muer complètement et tomber en poussière pour ainsi dire, comme si elles avaient été brûlées par une bouillie trop acide par exemple.

Ce spectacle m'a été offert cette année avec les H. P. D. que je cultive et QUE JE NE TRAITE PAS. Sur les quelques centaines de numéros que je possède, après en avoir eu des milliers, une vingtaine m'ont donné une récolte appréciable. Sur les autres, les mannes ont été pour ainsi dire volatilisées. Un seul, *l'Oberlin* 595, avait gelé lors de son débourrement ; les autres n'avaient pas été touchés par le terrible minotaure.

Si, d'autre part, je me reporte à mes observations antérieures, à celles de l'année 1923, par exemple, qui fut par excellence une année de Coulure, je retrouve les mêmes accidentés. Mais le phénomène qui s'est produit cette année ne ressemble en rien à celui de 1923. Alors que là, la Coulure était nettement accusée, ici ce qui n'a pas mué n'a pas coulé, mais disparu, de telle sorte que des rangs entiers complantés du même hybride n'ont produit aucune grappe même coulée ; l'escamotage a été complet. Ceux qui ont produit ont donné des grappes type. Il y en avait moins, l'année n'étant pas « *grappeuse* », comme l'on dit ici. Mais les grappes existantes étaient pleines, sans millerandage.

Après une campagne comme celle-ci, il est bon de jeter un coup d'œil en arrière et de voir ce que les numéros les plus vantés lors de leur apparition ont fait depuis. Il faut faire ce retour sans parti pris et en praticien, non en théoricien. Seul celui qui cultive peut se permettre ce regard sur le passé. Et il peut se permettre de dire aux lanceurs de « nouveautés » qu'ils sont bien coupables de hisser plus ou moins bruyamment sur le pavois, tel nouveau

venu, ayant que cinq années au moins de *pleine production suivie* aient permis de se faire sur son compte une opinion moyenne. Je ne dis pas exacte, car en viticulture... Je sais bien que cela importe peu à certains pépiniéristes fort dangereux pourvu qu'ils vendent « *cher* ». Or recommander tel ou tel nouveau venu qui n'a pas derrière lui des *années d'observation* et par cela même engager les viticulteurs à sa culture ne doit pas être encore une fois le fait d'un praticien consciencieux.

Le résultat que nous pouvons tous constater est que le « *Noah* », qui depuis longtemps devait avoir disparu, gagne chaque année de nouveaux terrains, planté qu'il est par ceux-là mêmes qui sur la foi de certains catalogues s'étaient lancés sur les ours qu'ils recommandaient. Monstres qu'ils ont dû arracher après avoir été la risée de ceux qui soignaient l'infâme Noah, auquel ils sont revenus comme tant d'autres. Si l'*Othello* a disparu de nos contrées, j'en connais une dans l'Ouest de la France, où pour les mêmes raisons que pour le Noah, il est encore actuellement préféré à tout autre H. P. D.

Et puis n'ai-je pas actuellement sous les yeux un catalogue classant comme *hybrides producteurs directs*, des *hybrides de vinifera !* Le pépiniériste qui peut-être vend de la vigne comme il vendrait du drap, a lu quelque part que tel cépage était le produit du croisement par un autre ; pour lui, c'est suffisant. Que de déboires sont et viennent encore de ce côté-là !

Et pour finir, je cite pour mémoire le pépiniériste qui « a tous les plants demandés », alors même qu'ils n'existent qu'en petite quantité. Il y a, m'objectera-t-on, la garantie d'authenticité sur facture. Ce pépiniériste-là la signera des deux mains et pour cause.

Amené à parler du *Noah*, je dois reconnaître qu'en cette année désastreuse de 1926, il a eu pour lui le beau rôle, c'est un ancêtre qui continue à être adulé par certains.

Parmi les anciens :

Baco 23-24 *n*° 1, que je cultive depuis plus de vingt années en nombreux exemplaires, est à conserver. Il n'a jamais coulé ou mué en Seine-et-Marne ; taillé comme il doit l'être, il produit suffisamment.

Baco 22-*A*, un peu trop tardif pour le Nord même en terrain chaud, m'a toujours donné entière satisfaction, tant en Seine-et-Marne qu'en Charente-Inférieure où je le recommandais chaudement et le cultivais sur plusieurs journaux.

Bertille-Seyve 450, 893, 1129, intéressants à des titres, divers, n'ont jamais ni coulé, ni mué.

Castel 4001, abandonné parce que ses grains trop petits, mais sans l'être plus que ceux de l'*Oberlin* 595, est un des anciens les plus résistants et les plus fertiles, sans solution de continuité, que je connaisse.

Couderc 272-60, 4401, 7103, 7106, 7120, quoique pour la plupart remplacés par d'autres grains, se sont montrés cette année à hauteur de leur vieille réputation.

Gaillard-Girerd 157 a été le seul de sa série à porter une récolte entière ; il avait coulé en 1923.

Oberlin 663, 782 se sont mieux comportés, quoique coulards en 1923, que tous les autres numéros du célèbre obtenteur.

Seibel 128, 4643, 2834. Ce dernier surtout est l'as des *Seibel* anciens que je cultive ; il éclipse tous les autres chaque année.

De l'ancêtre et des anciens on peut hardiment conserver pour le Nord, sans avoir à le regretter aucunement :

Baco 24-23 n° 1.

Bertille-Seyve 450 blanc ; 893 ; 1129.

Seibel 2834 ; 4643.

Là s'arrête mon choix ; un blanc, cinq noirs ! Il convient cependant d'y ajouter *Gaillard-Girerd* n° 2, intéressant par son débourrement tardif.

Plus nouveaux sont les autres. Je ne les possède pas depuis assez de temps en grande culture, quoique les ayant observés longtemps en collection, pour me permettre de les recommander en toute confiance.

Ce que je puis dire, c'est que :

Baco 2-16 dit *Tôtmur* (blanc),

Baco 30-12 dit *Estellat*,

Baco 30-16 dit *Douriou* (blanc),

Bertille-Seyve 822 quoique tardif pour le Nord ; 872, 1522, 2049,

Malègue 1995-4 (blanc) dit *Messidor*,

Seibels 4638 (rose) ; 4696 ; 4986 (blanc) ; 4995 (blanc) ; 5279 (blanc) ; 5351 (blanc) ; 5409 (blanc) ; 5455, 5487, 5575 ont cette année, dans mon vignoble, conservé leurs grappes *sans aucun traitement* et les ont amenées à maturité.

Je dois ajouter que dans ce vignoble, je ne cultive pas les nouvelles obtentions Couderc ; ni les plus récents numéros de MM. Seibel et autres obtenteurs, que je ne possède qu'en collections ; je ne puis donc me prononcer sur leur tenue en grande culture dans le Nord.

René Salomon.

LES CÉRÉALES ET LA VIGNE EN ALGÉRIE

Les critiques formulées sur la culture des céréales en Algérie par certaines personnalités, culture qui semblerait ne plus savoir produire comme à l'époque romaine, ne sont guère justifiées si l'on compare la population de Rome à cette époque à celle des millions de Français et d'Arabes qui consomment du pain actuellement.

Les quelques centaines de galères qui transportaient les grains d'Afrique sur la côte romaine ne représentaient guère qu'un faible rendement comparativement aux tonnes de céréales expédiées de nos jours, par de puissants paquebots.

Les Algériens ne sauraient être rendus responsables, comme on tend à le répandre dans le public métropolitain, de la pénurie de cette denrée ; car il a fallu de longues années, en Algérie, pour mettre au point la culture des céréa-

les, généralisée depuis en Tunisie et au Maroc. Les résultats obtenus nous montrent que les surfaces semées dans l'Afrique du Nord augmentent chaque année avec des procédés de culture de plus en plus perfectionnés, chez les Européens. En Algérie, seulement en 1926, ces Européens ont travaillé par des labours préparatoires 28.000 hectares de plus que l'année précédente. Les indigènes eux-mêmes, éduqués par l'administration algérienne et l'exemple des Européens, en consacrant 167.000 hectares aux labours préparatoires, ont dépassé de 16.000 hectares la superficie travaillée en 1925.

« Ces labours préparatoires et profonds sont indispensables dans l'Afrique du Nord pour obtenir de bons rendements et résister à la sécheresse. »

L'Algérie sème en moyenne par an 1.200.000 hectares de blés et cette année 582.000 hectares ont été cultivés dans les meilleures conditions de réussite.

Les personnalités les plus qualifiées, pour intensifier cette culture, ont, en Algérie, accompli une œuvre d'ensemble remarquable, qu'on ignore trop en France, par la sélection méthodique des variétés indigènes d'abord, et ensuite par des hybridations méticuleuses.

En Tunisie, les Européens emblavent les 1/8 de la surface totale et produisent plus du tiers de la récolte.

En 1914, les surfaces ensemencées par ces Européens n'atteignaient que 43.850 hectares, en 1921 elles étaient voisines de 76.000 hectares. Au Maroc, en 1916, les Européens n'ensemencent que 3 % des terres cultivées, c'est-à-dire 7.500 hectares, et les indigènes 545.000 hectares. En 1923, les Européens emblavaient 34.000 hectares et les indigènes 876.000.

Ces chiffres prouvent surabondamment la progression de la culture du blé dans l'Afrique du Nord et font justice des calomnies néfastes répandues sur sa régression.

Une bonne politique d'administration culturale intelligente et raisonnée se traduit donc par de brillants résultats.

Pour la vigne, je continue à puiser dans l'article de M. P. Berthault paru dans le *Nord Africain* les précisions suivantes :

Si les 200.000 hectares plantés en vigne en Algérie avaient produit du blé, ils eussent donné environ 400.000 quintaux.

Cette partie la plus riche de son sol n'eût ainsi récolté que de 60 à 70 millions de francs, au prix actuel du blé, alors que le vin donnerait une production en argent dix fois supérieure.

L'intérêt général pour revaloriser le franc est donc bien servi par l'orientation agricole pratiquée de nos jours.

C'est grâce à son vin, de plus en plus apprécié par les négociants et les consommateurs, que l'Algérie maintient à un niveau intéressant en 1926, malgré les intempéries qui ont détruit en partie sa récolte de céréales et réduit ses hectolitres de vin, ses échanges et, avec eux, le trafic de ses chemins de fer et de la flotte marseillaise qui vit en grande partie de l'Afrique du Nord.

C'est la vigne algérienne, plus que le blé, qui peut payer une partie des salaires des inscrits maritimes de Provence ; car un hectare de vigne donne, au minimum, cinq fois plus de fret qu'un hectare de blé.

Il convient donc qu'on cesse d'opposer le blé à la vigne dans l'agriculture nord-africaine.

L'une et l'autre culture ont leur place marquée, mais commandée par des lois économiques et non par la fantaisie des agriculteurs.

La vigne algérienne ne nuit donc en rien à l'approvisionnement de la France en blé.

L'infériorité de la culture du blé dans l'Afrique du Nord, par rapport à ce qu'a pu être autrefois cette culture, est donc une légende néfaste et malfaisante au même titre qu'était légende, comme l'a prouvé, il y a quelques années, M. Caziot, la prétendue infériorité de la culture du blé en France par rapport à ce qu'était celle-ci de l'autre côté du Rhin.

MAC GRELLET.

LE GOLDRIESLING OU RIESLING DORE

Le *Goldriesling* ou *Riesling doré* est un hybride vinifera (une création de M. *Oberlin*), obtention d'un croisement du *Riesling du Rhin*, qui a servi de femelle, avec le *Muscat de Courtillier*, appelé aussi Muscat précoce de Saumur et Courtillier musqué. Sa végétation est bonne ou assez forte et sa fertilité très grande, principalement s'il est conduit sur des cordons horizontaux de 2 à 2 1/2 mètres, avec la taille sur coursons doubles. Ses raisins, de forme cylindrique et cylindro-conique, parfois aussi ailés, de dimension moyenne, sont à grains ronds, assez serrés, très sucrés et juteux, de très bon goût et d'un beau jaune doré à leur complète maturité, qui est précoce. Cette dernière se fait d'ordinaire dans les expositions hâtives et moyennes du Haut et du Bas-Rhin dans la première quinzaine de septembre. Le rendement des *Goldriesling* est grand et souvent même très grand et la qualité de son produit excellent. Son moût pèse, selon les années et l'exposition des vignes en question, de 85 à 100 degrés selon Oechslé (=1085 à 1100) et son acidité (sulfur.), relativement faible, varie de 6 à 10 par mille.

Notamment en Alsace, où cet hybride vinifera Oberlin est très apprécié, sa culture a pris dans les deux derniers décennats une assez grande extension pour les motifs suivants : d'abord son affinité pour les différents porte-greffes est bonne, ainsi que sa reprise dans les pépinières ; ensuite son rendement peut être considéré en général comme grand et finalement son produit ou son moût est toujours *très recherché*, à des prix relativement élevés, par les restaurations et débits de vin, où ils sont consommés d'ordinaire, pour la majeure partie, comme premiers vins nouveaux, tant qu'ils sont doux et qu'ils contiennent encore de l'acide carbonique, dans le courant du mois de septembre.

Comme vin de commerce, ou vin de bouteille, le *Goldriesling*, a un bouquet combiné *de Riesling et de Muscat* ; ce dernier paraît se tourner bientôt en une espèce de goût de vieillesse, mais pas désagréable.

Comme du reste c'est aussi le cas avec le *Chasselas* et d'autres variétés sen-

sibles, il est recommandable de le traiter en temps utile et par des sulfatages exacts contre le Mildiou. Mais dans tous les cas, le *Goldriesling* est et restera sans contredit une variété excellente, notamment pour les régions viticoles relativement septentrionales. En Alsace, il est très apprécié, en attendant, tant comme raisin de cuve, qu'en même temps pour ses excellentes qualités de raisin de table précoce.

Le Bouquetriesling (même hybridation que la précédente) peut également être considéré comme une variété rustique, fertile, à bon rendement et dont le produit est également très apprécié pour la cuve. Le bouquet de son vin, qui d'ordinaire est clair et limpide, est jugé très bon. Ses nombreux raisins ailés, à dimension moyenne, sont à grains ronds un peu serrés. Leur maturité est de deuxième époque hâtive, en Alsace du 15 au 20 septembre. Fait regrettable, il n'est pas suffisamment connu et pour cette cause guère recherché. Et pourtant des essais sérieux avec cet excellent hybride vinifera Oberlin seraient très recommandables sous tous les rapports. Un propriétaire-viticulteur, M. Louis Vaudois de Clermont-Ferrand, a effectué une plantation avec le *Bouquetriesling*, il y a environ vingt ans maintenant, dont il était enchanté.

Les hybrides européens d'*Oberlin*, entre autres les *Firnriesling*, *Reichrieslings*, etc., etc., possèdent une valeur culturale au-dessous de celle des deux variétés précitées et sont, par ce fait, moins recommandables pour la propagation.

Eug. Kuhlmann.

L'HYBRIDATION DE LA VIGNE ET SES RESULTATS

On peut supposer que la plupart des vieux cépages de nos viniferas résultent d'hybridations accidentelles en quelque sorte spontanées. Ce qui est certain, c'est que la sélection qui a abouti à leur conservation est l'œuvre de milliers d'années.

Lorsque les maladies d'origine américaine furent exactement identifiées, plusieurs viticulteurs se préoccupèrent de rajeunir ces vieux cépages par l'introduction de vignes recueillies dans le Nouveau Monde, et ils importèrent dans nos vignobles une collection importante de plantes, parmi lesquelles : Delaware, Black Defiance, Concord, Cornucopia, Elvira, Isabelle, Yorck Madeira, et Solonis, Clinton, Othello, Noah. Ces deux derniers ont, à peu près seuls, subsisté en quantité appréciable dans de malheureuses plantations. Ces introductions de vignes d'origine américaine coïncidèrent avec l'apparition du Phylloxéra en France, et la lutte pour leur défense dut se généraliser par tous les moyens possibles ; plus tard, le Mildiou fit à son tour son apparition.

Les cépages nouveaux se montrèrent inaptes à combler les vides apparus dans les vieilles vignes françaises, soit que leurs adaptations à notre climat, ou à nos sols fussent inexistantes, soit que leur multiplication par bouturage fut pratiquement très difficile. Mais, et cela surtout entraîna une rapide déception,

leurs saveurs et leurs parfums et les mauvaises qualités de conservation des vins obtenus, les éloignaient absolument des goûts et habitudes des consommateurs.

Cependant l'invasion toujours grandissante par le Phylloxéra fit tenter le greffage des vieux cépages sur les vignes importées d'Amérique, et comme plusieurs de ces variétés montraient des inaptitudes plus ou moins complètes, on tenta l'hybridation des variétés étrangères entre elles, ce qui donna les porte-greffes Americo-Américains, et aussi de ces mêmes variétés avec nos vieilles vignes, ce qui produisit les Franco-Américains.

Tous les plants nouveaux ainsi créés ne réussirent pas. Cependant, un certain nombre donna suffisamment satisfaction aux desiderata des viticulteurs pour que la reconstitution du vignoble pût s'effectuer. Parmi les obtentions utiles, on cite : entre les Americo-Américains : le Solonis venu directement d'Amérique qui semble être un hybride de Candicans × Riparia × Rupestris ; le Vialla (Hybride de Clinton × Isabelle) ; nombreux furent les descendants de Riparia × Rupestris, le 101-14, le 3306, le 3309 sont les plus répandus ; le Riparia × Cordifolia donna le 106-8 ; le Riparia × Solonis fournit le 1616 ; le Riparia × Berlandieri procura les numéros 420-A, 420-B, 33 Ecole, 34 Ecole ; le Berlandieri × Rupestris fit apparaître le 301-a et le 219-a, etc., etc.; beaucoup d'autres cépages apparurent plus tard, mais ceux-là sont les plus anciens et les plus largement employés de cette série.

Parmi les Franco-Américains, il existe plusieurs dizaines de milliers de créations. Parmi les plus vieux et les plus utilement mis en œuvre comme porte-greffes, on peut citer les numéros suivants : 1305 (Pinot × Rupestris) ; 41-B (Chasselas × Berlandieri) ; 1202 (Mourvèdre × Rupestris) ; Gamay Couderc ; Aramon Rupestris Ganzin ; 601 et 603 (Bourrisquou × Rupestris Martin) ; 33-A1 et 33-A2 (Cabernet × Rupestris), etc., etc.

Les premiers Hybrideurs les plus notoires furent MM. Millardet, Grasset, Ganzin, Couderc, Seibel, et nombre d'autres se sont spécialisés depuis dans la création d'hybrides.

Les résultats satisfaisants obtenus dans la création des porte-greffes entraîna tout naturellement les chercheurs dans la voie de l'obtention de cépages pouvant produire du vin de consommation. Malheureusement, dans cette voie, l'échec est général, pratiquement, pour des causes diverses que nous allons énumérer. Mais, avant d'entrer dans cet examen, il importe de signaler quelles furent les vignes américaines toutes à fruits noirs les plus généralement employées comme matériel d'hybridation, avec les saveurs de leurs produits en regard des noms :

Aestivalis	Bon goût, forte couleur.
Berlandieri	Goût neutre sans qualité.
Californica	Goût passable assez droit.
Candicans	Très mauvais, impression de soude sur les muqueuses.
Cinerea	Goût acerbe (rappelant la corme pas mûre).

Clinton	Très foxé comme le Labrusca.
Cordifolia	Goût âpre d'Herbe.
Labrusca	Détestable, très foxé.
Lincecumii	Détestable, déplaisant, ne ressemble à rien.
Monticola	Mauvais goût d'Herbe.
Riparia	Mauvais, assez neutre, goût d'herbe.
Rupestris	Apre goût d'herbe.
Solonis	Mauvais comme Riparia, mais plus acerbe fortement.
Vialla	Ressemble au Labrusca, très foxé.

Les hybrideurs, tentés surtout par les apparences de vigueur et la beauté des fruits et la productivité, donnèrent la préférence aux cépages à mauvaises saveurs. Certains nous ont avoué n'avoir que des sens olfactifs ou gustatifs trop peu surexcités pour percevoir ces odeurs ou saveurs, et s'être uniquement préoccupés des teneurs en sucre des raisins.

Nul n'ignore les modifications morphologiques que procure l'hybridation dans les aspects extérieurs des descendants, une des plus caractéristiques en ce qu'elle frappe l'œil le moins averti, apparaît lorsqu'on compare le descendant d'une hybridation de Rupestris à port érigé, très érigé lui-même, avec l'aspect traînant d'un descendant de Riparia à port nettement rampant.

Ces différences morphologiques, très marquées dans les feuilles, servent de guides pour reconnaître les filiations ; certains observateurs auraient même constaté des différences de même ordre, mais beaucoup moins accentuées et moins régulières dans les résultats du greffage, ou hybridation asexuelle. Ces modifications ne se limitent point aux feuilles, l'expérience prouve que l'infusion de sang d'un américain très résistant au Phylloxéra, communique des immunités variables, parfois très grandes, aux hybrides.

Dès lors, il est naturel de prévoir une influence dominante des saveurs et odeurs lorsqu'on sait que les moins employés pour l'obtention des Hybrides Producteur Directs furent les trois premiers cépages de la liste précédente (Aestivalis, Berlandieri et Californica), dont les goûts sont les moins déplaisants, et que au contraire les plus utilisés furent les pires créateurs de mauvaises saveurs : les Lincecumii, les Labrusca, les Riparia, les Rupestris, etc...

Ces choix malheureux furent motivés par les vigueurs et les productivités espérées par les créateurs, et les espoirs des résistances aux maladies, au Phylloxéra et surtout aux maladies cryptogamiques que possèdent, surtout pour ces derniers, les Lincecumii, Riparia, Rupestris.

Il est fâcheux que lorsqu'un hybride a pu être vérifié au point de vue gustatif et olfactif, on se trouve en présence d'une position déjà prise, sinon par les obtenteurs généralement très prudents et très réservés dans les garanties qu'on leur demande, mais par les pépiniéristes vendeurs de ces mirifiques cépages.

Une raison de cette folie de propagande de cépages mauvais, réside dans l'ennui pour l'obtenteur ou le pépiniériste vendeur de perdre le temps et l'ar-

gent employé dans ces cultures, de plantes séduisantes par l'aspect extérieur.

Il faut ajouter que souvent la saveur très sucrée des grains incite à prévoir un bon degré alcoolique du vin attendu.

Pour la résistance au Phylloxéra, trop souvent les vérifications furent ou négatives ou douteuses, et alors vint l'habitude aussi fâcheuse que paradoxale, celle de greffer sur des porte-greffes résistants aux lieu et place des vieux cépages français de bon goût, des Producteurs Directs à saveurs bizarres et désagréables.

Les pépiniéristes ont donné comme raison la bonne résistance au Mildiou. Là encore échec total, si quelques producteurs directs s'avèrent comme relativement résistants en année de petites invasions, tous, même le Noah (l'As des As à ce point de vue) ont été très atteints en année très humide ou favorable au développement du terrible champignon, comme en 1926 notamment.

Les résistances à l'Oïdium sont aussi capricieuses que pour nos vieux viniferas. Là encore échec général, sauf pour quelques individualités dans des situations privilégiées.

Mais l'année 1926 a été marquée par un événement pour ainsi dire total sur les Producteurs Directs, partout où les conditions climatériques ont été propices. L'Anthracnose, ce terrible champignon qui attaque toutes les parties de la vigne, s'est abattue sur les hybrides. L'Anthracnose avait, grâce à des traitements tenaces au soufre ou à l'acide sulfurique, été à peu près éliminée de nos vignobles, d'autant que peu à peu les vignerons avaient supprimé ceux de nos vieux cépages trop sensibles à ce fléau. Cette attaque est infiniment grave pour l'avenir, car l'Anthracnose se répand avec une facilité extrême, par une sorte d'essaimage de chaque tache, sur les plantations voisines. Il est fort à craindre que ce soit le début sérieux d'une vraie invasion de tout notre vignoble français, où il faudra reprendre les traitements souvent rendus inutiles par la disparition presque totale du Champignon.

On voit par là que le bénéfice résistance aux maladies est bien réduit. Il nous reste à indiquer un moyen encore incomplètement réalisé et qui reste à mettre au point, de reconnaître, dès les premières végétations, les goûts et odeurs des produits à attendre d'un cépage nouveau.

Les feuilles et les jeunes sarments verts contiennent exactement les mêmes éléments sapides et odorants que les fruits d'une même variété de vigne. Cette perception n'exige pas d'aptitudes spéciales autres qu'un odorat et un palais un peu sensibles.

Mais ces perceptions sont d'ordre individuel et échappent en fait à un classement matériel numérique. Il reste à fixer les éléments constitutifs de ces odeurs et saveurs, la chimie nous en donne les moyens. Nos recherches avancées en 1924 vont être reprises, et nous espérons que dans quelques mois, nous pourrons fixer les procédés faciles à employer, pour déterminer dès son apparition, d'après les premières végétations, les saveurs et odeurs à attendre des récoltes d'un nouveau cépage créé.

Ces indications ne surprendront point ceux qui savent à quels beaux résultats sont arrivés les travaux d'extraction d'alcool des sarments, et aussi les dis-

positions très précises établies par l'industrie des huiles de pépins, entre les produits de vignes d'espèces différentes.

Il est de notoriété que les ouvriers viticulteurs d'Espagne savent admirablement se désaltérer en mastiquant des feuilles des cépages odorants qu'ils aiment. Nous pouvons signaler un autre fait assez curieux. Une chèvre (tout le monde sait que cet animal ne broute une feuille qu'après l'avoir flairée attentivement), promenée dans des carrés d'expérience, mangea avec avidité les feuilles des vignes françaises et refusa de toucher à celles des vignes à odeur foxée comme le Noah !

Lorsque nos recherches auront abouti définitivement, on trouvera probablement dans l'emploi de nos procédés le moyen rapide de vérifier si la loi de Mendel s'applique en viticulture ; actuellement, cette vérification est peu réalisable, puisque pour suivre trois générations seulement, il faut pour comparer les récoltes laisser écouler un laps de temps fort long, de 15 années en moyenne.

De nos recherches pourra aussi découler une probabilité de résistance au Phylloxéra, car il est fréquemment noté que les cépages à goût les plus rapprochés des goûts français sont trop souvent peu immunisés, par suite soit d'une mauvaise résistance initiale du parent américain, soit d'une prédominance du parent français. On pourra peut-être aussi en tirer quelques conclusions rapides relatives aux influences prédominantes du parent mâle ou du parent femelle en hybridation viticole, catégorie de faits sur laquelle nous ne connaissons aucune observation enregistrée.

Nos recherches, lorsqu'elles seront terminées, pourront fournir aux hybrideurs consciencieux, et ils sont heureusement la grande majorité, le moyen de limiter leurs élevages aux cépages de bon goût et de saveur droite, et ceci dès la première ou tout au moins seconde année de culture, sans perdre leur temps à soigner des plantes sans intérêt.

Nous ne verrons plus aussi fréquemment ces mirifiques éloges en faveur des cépages à productions formidables, comme nous en avons vu quelques-unes pour des vignes à leur troisième feuille. Ces miraculeuses précocités en production ne se maintiennent point, il semble que la surpoussée infligée aux jeunes plantes a les mêmes effets que l'éducation surchauffée des boutures à un œil en serre, qui, productrices de superbes fruits à la troisième année, deviennent infertiles ensuite.

Enfin, nous verrons aussi de moins en moins des habiletés comme la suivante, exceptionnelle sans doute : dans un champ d'un important pépiniériste, nous étions étonnés de voir indemne de Mildiou un cépage connu comme assez fragile, alors que les vignes françaises aux alentours étaient ravagées, quelques feuilles subrepticement détachées, examinées ensuite à la loupe, ont permis de constater la trace de traitements peu visibles (verdet très probablement).

En résumé, l'Hybridation de la vigne a donné de très bons résultats en matière de création de porte-greffes, mais à notre avis elle a été à ce jour

inefficace et de plus très dangereuse dans la production de cépages à vins (Producteurs Directs) (1).

La réputation de notre vignoble français court du fait de l'introduction malheureuse de ces cépages le risque de perdre sa vieille et utile réputation, et cette atteinte à notre richesse nationale devrait préoccuper les Pouvoirs publics. Pourquoi n'imite-t-on pas la Suisse, qui a défendu contre cette invasion de mauvais plants un vignoble précieux certainement mais qui pourtant ne compte pas des richesses mondiales comme le sont nos Bourgognes, nos Bordeaux et notre immortel Champagne.

LABERGERIE.

ACTUALITÉS

La 22e Foire aux vins d'Anjou (Marcel Biron). — Comptoir général des Coopératives viticoles : exposé des buts essentiels (E. Ravel). — Nécrologie : M. Charmont père. — Bibliographie.

La 22e Foire des Vins de l'Anjou
(8, 9, 10 et 11 janvier 1927)

Malgré une récolte réduite (340.000 hectolitres contre un million cent mille l'an dernier), M. le docteur Maisonneuve, Président des Syndicats viticoles de l'Anjou, est arrivé à réunir à Angers 170 exposants (contre 154 en 1926).

Nous avons eu ainsi l'occasion, pendant ces quatre jours, de faire connaissance avec les vins d'Anjou, qui, cette année, feront « de la bonne bouteille ». J'ai donc eu le plaisir de déguster de nombreux vins d'Anjou « type ».

D'après les renseignements pris, ces vins de « chenin blanc » sont parfaitement « équilibrés » ; vins de 11° à 11°5 d'alcool avec 35 à 25 grammes de sucre, non fermenté, par litre ; l'acidité est de 6 gr. 5, en moyenne avec un maximum de 7 gr. par litre.

Les prix offerts ont été très élevés — de 700 à 1.000 francs pour les vins de « coulage », de 900 à 1.100 francs pour les vins de « fillette » et de 1.300, 1.500 à 1.800 francs la barrique (220 litres) pour les bons crus à mettre en bouteilles.

Tous ces vins blancs étaient délicieux ; certains étaient parés d'un moelleux agrémenté d'un goût très prononcé de miel.

Les exposants avaient eu la bonne idée de porter des vins d'Anjou 1919, un peu vieillots déjà, mais curieux ; des « vins de 1921 » admirables et des produits plus vieux encore qui étaient caractérisés par leur goût de « coing », très prisé.

Les vins rouges cuvés — *Groslot* — en petit nombre, ont été offerts à 700 et 800 francs les 220 litres. Un « cabernet » de Champigny a atteint le prix de 1.000 francs. C'était d'ailleurs un excellent vin à goût de framboise, dont les années précédentes étaient offertes à 8 francs la bouteille pour le « Champigny » 1924 et 15 francs pour le « Champigny » 1921.

Les vins « rougets » étaient peu nombreux. Les vins rosés de *Groslot* valaient 600 à 700 francs la barrique et le « *Cabernet* » rosé 850 francs. Quelques vins de Saumur, dont la fermentation n'était pas encore terminée, apportaient

(1) Nous signalons pour mémoire la très mauvaise qualité de garde des vins d'un très grand nombre de producteurs directs hybrides. Ce n'est pas un défaut absolument général, mais il est tellement fréquent qu'il est nécessaire de l'ajouter à la liste pénible des autres. Il a fallu instituer des procédés de vinification nouveaux et difficiles pour un grand nombre de cépages.

à la dégustation une note pétillante et leurs aînés, plus vieux d'une dizaine d'années, « perlaient » au fond de notre tasse.

En somme, cette Foire aux vins d'Anjou a vu offrir des prix très élevés, et, par suite des circonstances actuelles, les affaires traitées ont été loin d'être aussi bonnes que celles des années précédentes.

Mais tout à l'heure en sortant, un des derniers, de la Foire aux vins d'Anjou, un viticulteur angevin très avisé, m'assurait que tous les meilleurs vins avaient été achetés auparavant par des maisons de Paris. — Marcel Biron.

Comptoir général des Coopératives vinicoles

Exposé des buts essentiels

C'est avec une confiance absolue que les initiateurs du « Comptoir » font appel à l'esprit d'organisation des viticulteurs : par des exemples décisifs, la viticulture a su montrer le sentiment qu'elle a des nécessités de sa défense. L'œuvre de la C. G. V., à elle seule significative, est de celles dont le mérite est trop manifeste pour que tout développement ne fût superflu à son sujet. Les filiales de la C. G. V. (Caves et Distilleries Coopératives) multiplient de plus en plus leur activité. Mais si les perspectives ouvertes aux Coopératives et à leurs Fédérations restent illimitées en tout ce qui concerne la technicité économique de la transformation et du logement vinaire et la défense professionnelle sous toutes ses formes, on ne peut songer à compter sur elles pour réaliser un but cependant tout à fait urgent : l'accès direct des vignerons aux marchés de consommation. Plus l'action efficace de nos groupements vinicoles se multiplie, plus il est nécessaire qu'elle soit complétée, et elle ne peut l'être que par un « Comptoir », seul organisme apte à réaliser avec l'ampleur nécessaire la propagande dans les Foires-Expositions seul susceptible d'obtenir pour nos bons vins un indispensable élargissement de débouchés, en les offrant aux acheteurs de tous les pays avec des prix et conditions fermes de livraison.

Il faut se représenter avant tout le « Comptoir » comme une œuvre d'intérêt général vinicole : il a, en effet, pour règle impérative, jamais transgressée, de s'abstenir de tout bénéfice. Foncièrement coopératif, il n'existe que par les vignerons et pour eux. Seul, il permettra d'assurer avec le maximum de garantie l'organisation vraiment efficace du marché. C'est parce que les vignerons se présentent sur les marchés en ordre dispersé que l'on se trouve en présence de certaines anomalies véritablement démoralisantes : mercuriales faisant ressortir, par des différences notables dans les prix de base du degré, une défaveur injustifiable infligée aux meilleurs vins : ce n'est là d'ailleurs que l'un des aspects d'une injustice trop longtemps persistante au détriment des vignerons les plus intéressants. Il y a une œuvre patiente de redressement à réaliser et seul un organisme émané des viticulteurs eux-mêmes et possédant une puissance considérable de propagande et d'expansion peut songer à la mener à bien.

C'est d'ailleurs l'universalité des vignerons qui doit participer à la création de cet état de défense commerciale sur le marché. Il n'est pas de campagne au cours de laquelle on n'ait à constater de ces ventes ruineuses ayant une répercussion générale désastreuse sur tous les marchés : sans organisation commerciale régionale, nous restons en état de moindre résistance à ces « coups de fusils » particulièrement tentants pour certains intermédiaires que la viticulture et le commerce sérieux doivent considérer avec une égale défaveur.

Il est d'autant plus indispensable de nous donner une coopérative générale de vente, fortement organisée, que, parmi les consommateurs, un mouvement de plus en plus fort se réalise vers l'approvisionnement direct chez le producteur. Les grands groupements coopératifs de consommation, sous la pression des exigences de la vie chère, ont pris des initiatives que les Administrations publiques tendent à imiter et à amplifier de plus en plus : c'est ainsi qu'un vote récent du Sénat les a directement encouragées à former entre elles des groupements d'achats en commun. Il importe qu'à cette organisation des consommateurs par masses, de plus en plus imposantes, réponde, de la part des producteurs, un organisme coopératif de dimensions adéquates.

C'est grâce à l'extension de notre groupement qu'il nous sera possible de prendre sur le marché la place qui s'offre à nos légitimes ambitions, sans imposer à nos adhérents ces risques qui furent inséparables d'autres entreprises coopératives vinicoles de vente à territoire limité. Etant donné son étendue territoriale, il suffit au « Comptoir » de disposer d'une partie très réduite — le cinquantième environ — de la production méridionale pour exercer sur le marché une action nettement décisive. Cette action, même limitée dans son importance matérielle, exercera, en raison de la multiplicité de ses points d'application et de la publicité rapide qui sera donnée aux ventes, une influence prépondérante sur toutes les opérations commerciales intéressant nos produits. Le « Comptoir » moralisera le marché des vins et assurera une œuvre essentielle de défense, sans demander à ses adhérents ni risque réel quelconque, ni charge effective.

Ainsi qu'on l'a déjà vu, le « Comptoir » fonctionnera sans bénéfice, ce qui signifie que ses administrateurs exerceront des fonctions absolument gratuites et que les « porteurs de parts » quelque importants que puissent être les « trop perçus » de l'exercice, ne toucheront rien au delà de l'intérêt à six pour cent de leur capital et éventuellement du remboursement de ce capital. Tout ce qui aura excédé les frais de l'exercice sera scrupuleusement remis aux groupements sociétaires locaux proportionnellement à l'importance de leurs opérations avec le « Comptoir ».

Ajoutons que ces frais seront extrêmement réduits. En raison de la notoriété qui s'attache déjà à elles, les Coopératives vinicoles n'auront pas besoin d'une publicité très coûteuse pour étendre leur action. Par leurs Fédérations, elles ont déjà pris une place très en vue dans le monde de la coopération. Groupements nationaux et internationaux de coopérateurs ont constamment l'occasion d'éprouver la force de leur discipline et cette clientèle que les coopérateurs doivent de plus en plus se constituer à eux-mêmes, sera obtenue par la seule attraction spontanée qu'exercent les uns à l'égard des autres des Groupements animés du même esprit et poursuivant en somme le même but : maximum d'économie dans les frais d'intermédiaires.

Il faut également se représenter les économies des frais de garde et d'expédition résultant de ce que le « Comptoir » utilisera très largement les services des Coopératives communales, qui, en échange de rémunérations modérées, assureront, sous son contrôle et à ses risques, les expéditions dans des conditions de sûreté et de loyauté absolues.

Après cet exposé rapide des buts du « Comptoir », nous dirons quelques mots des diverses étapes que les fondateurs se sont tracées pour sa réalisation. Désireux de procéder avec prudence, nous nous appliquons d'abord à la constitution régulière de la Société : une fois que par la souscription complète du capital initial et par le versement effectif du quart de ce capital, l'organisation légale de la Société aura été rendue possible et que toutes les formalités légales de constitution auront été remplies, le Conseil d'Administration, dès sa nomination, aura comme tâche initiale d'établir d'après la répartition et l'importance des adhésions obtenues les cadres de ses services administratifs. Il aura également, aux termes des Statuts, le pouvoir et la tâche de procéder à l'élargissement progressif du cercle des adhésions au moyen d'augmentations de capital, convenablement échelonnées. C'est également le Conseil d'Administration qui, toujours soucieux de procéder par voie progressive, proportionnera l'importance croissante des services de propagande et de vente au recrutement, de plus en plus nombreux, des membres actifs groupés dans leurs Coopératives locales.

Tel est le résumé très rapide d'une organisation qui représente le résultat de longs mois de réflexion et d'études ; nous croyons avoir montré qu'il s'agit d'une œuvre qui vient à son heure, c'est pendant une année de production déficitaire qu'il convient de nous organiser économiquement, commercialement ; il n'y aurait pire imprudence que d'attendre une de ces années de gêne et d'encombrement pendant lesquelles tout effort collectif est rendu si malaisé par les préoccupations qui assaillent personnellement un grand nombre d'entre nous.

Nous ne saurions trop insister sur l'aide que les événements nous apportent en suscitant parmi tous les coopérateurs un mouvement d'union sans précédent. Il est temps que la charté de la vie, si souvent exploitée comme un prétexte de discordes entre agriculteurs et consommateurs, soit envisagée sous son véritable jour, comme une injonction impérative à leur collaboration de plus en plus étroite.

Ajoutons, en terminant, que tous renseignements complémentaires sont à la disposition des intéressés au siège de notre Fédération. — E. Ravel, *Président de la Fédération Méridionale des Caves coopératives de vinification.*

Nécrologie. — Nous venons d'apprendre avec peine la mort d'une des personnalités la plus remarquable du monde viticole, M. Charmont père, commandeur du Mérite Agricole, le distingué viticulteur qui a rendu de si grands services au pays tout entier au moment de la crise phylloxérique, est décédé le 31 décembre dernier, à l'âge de 81 ans, après une courte maladie.

De condition et d'origine modestes, il était arrivé grâce à une intelligence supérieure à un travail opiniâtre et à une facilité d'assimilation énorme, à acquérir une compétence qui faisait autorité dans la France entière.

Toujours amoureux du progrès sous toutes ses formes, il avait su s'adapter toutes les méthodes nouvelles, réunir des collections de vignes merveilleuses et en faire profiter avec succès tous ceux qui l'ont approché.

Il joignait à un jugement excessivement sain, de grandes qualités de cœur qui le font regretter non seulement de ses nombreux amis, mais de tout son personnel.

Aussi présentons-nous à sa famille nos plus vives et sincères condoléances.

Bibliographie

Le vin dans la Bible, par M. le Chanoine L. Néret

M. le chanoine L. Néret, curé-doyen à Vertus (Marne), vient de publier une petite étude de 14 pages sur « Le Vin dans la Bible », qui est une belle protestation contre la « Bible sèche » des prohibitionnistes :

« Ce n'est pas assez que le Volstead act (1919) ait essayé d'imposer à l'Amérique le régime sec, écrit l'auteur ; certains puritains ont rêvé d'un procédé nouveau pour agir sur les consciences : ils ont imaginé d'éditer une Bible sèche, bible maquillée, dans laquelle ils ont supprimé le mot Vin, pour faire entendre que le jus de la treille ne fut pas utilisé dès les origines de l'humanité.

« Procédé vraiment étrange. Est-il loisible de dénaturer ainsi l'histoire et de transformer des textes d'archives ? La Bible est le livre par excellence : non seulement elle contient la vraie sagesse, mais elle est aussi l'histoire la plus complète du genre humain. C'est elle qu'il faut consulter pour savoir notamment ce que, dès le commencement, l'humanité pensait de la Vigne et du Vin. »

Successivement, l'auteur étudie : les Origines du vin, les Rites du vin, le vin au temps de Moïse, le Respect de la Vigne, les qualités du vin, le vin chez les prophètes. Il cite en terminant M. Guestier qui disait à la Commission d'Exportation des Vins de France :

« Vous avez tous admiré le célèbre tableau de Véronèse (Noces de Cana), (et j'ajouterais, dit M. Néret, la Cène de Léonard de Vinci). Jésus prohibe l'eau et exalte le vin. Peut-être pourrions-nous ouvrir une souscription pour envoyer aux adversaires du vin une copie de ces chefs-d'œuvre.

« Nous leur donnerions ainsi un sens religieux plus droit et aussi un sens de la beauté et de l'art qu'ont naturellement les peuples amis du vin. Car c'est le mot récent de M. de Flers : Le vin stimule, dans le même temps, l'intelligence du goût et le goût de l'intelligence. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 40 à 2 fr. 55 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 19 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Vin rosé 16 fr. à 17 fr. » le degré.

MIDI. — *Nîmes (17 janvier 1927). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 10°, de 176 fr. à 186 fr. le degré. Montagne, de 167 fr. à 177 fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 11°, de 188 fr. à 210 fr., rosé paillet, gris, de 19 fr. à » fr. le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 595 à 600 fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré.

Montpellier (18 janvier). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 12°, de 185 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.025 francs à 1.035 francs. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs. Pas d'affaires.

Béziers (21 janvier). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°, de 185 fr. à 200 fr. ; vins rosés, de 8 à 11°, de 170 à 195 francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 janvier 1927.

Récolte 1926 : Vins nouveaux à 10°, de 195 à 200 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (15 janvier). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 180 à 190 francs l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 195 à 200 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (15 janvier). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 160 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — **Prix des céréales** : blé indigène, les 100 kilos, 164 fr. 00 à 192 fr. 00 ; orges, 121 fr. à 127 fr., escourgeons, 120 fr. à 124 fr. ; maïs, 104 à 106 fr. » ; seigle, 128 à 135 fr. ; sarrasin, 153 fr. à 155 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 97 fr. à 125 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 143 fr. 01. — Buenos-Ayres, 116 fr. 58. — Chicago, 134 fr. 28. — Sons, 67 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 110 à 125 fr. ; jaune commune, de 88 à 92 fr ; Saucisse rouge, de 100 à 115 fr. ; Rosa, 130 fr. à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 145 francs ; paille d'avoine, de 125 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 145 fr. ; luzerne, 380 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 130 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 131 fr. (Marseille) ; palmistes 103 fr. 00 ; de coprah, 121 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 291 fr. 50 à 292 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 00 à 17 fr. 00. — Moutons, 6 fr. 00 à 18 fr. 50. — Porcs, 9 fr. 00 à 15 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse 46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 9/ à £ 12 15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 143 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 55 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 312 à 322 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à 150 fr. — **Soufre trituré**, 125 à 130 fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 280 à 600 fr. le cent. — Pommes communes, de 150 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 500 à 700 francs. — Ail, 150 à 260 francs les 100 kilos. — Champignons. 750 à 1.300 fr. — Epinards, 250 à 550 fr. les 100 kg. — Escaroles, 120 à 250 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 120 à 600 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 1.000 à 2.800 fr. — Poireaux, 225 à 350 francs les 100 bottes. — Oignons, 100 à 120 francs les 100 bottes. — Poires choix, 500 à 1.400 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 180 à 350 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 janvier 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	8 »	4 »	6 »	4	16	10 »	3 »	6. 5	1
Lundi.....	7 »	3 »	5 »	»	17	7 »	3 »	5 »	3
Mardi.....	5 »	2 »	3. 5	2	18	8 »	» »	» »	13
Mercredi..	3 »	0 »	1. 5	2	19	6 »	0 »	3 »	»
Jeudi.....	4 »	1 »	2. 5	1	20	2 »	1 »	1. 5	»
Vendredi..	3 »	0 »	1. 5	»	21	7 »	— 1 »	3 »	2
Samedi....	3 »	— 1 »	1 »	2	22	10 »	3 »	6. 5	0.8
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	8 »	1 »	4. 5	1	16	10 »	2 »	6 »	»
Lundi.....	7 »	1 »	4 »	»	17	10 »	— 1 »	4. 5	3
Mardi.....	5 »	— 1 »	2 »	»	18	5 »	» »	» »	5
Mercredi..	3 »	1 »	2 »	1	19	8 »	3 »	5. 5	1
Jeudi.....	4 »	0 »	2 »	»	20	6 »	3 »	4. 5	»
Vendredi..	2 »	0 »	1 »	»	21	» »	1 »	» »	»
Samedi....	1 »	— 1 »	0 »	1	22	9 »	— 2 »	3. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	11 »	4 »	7. 5	1	16	9 »	2 »	5. 5	2.3
Lundi.....	8 »	— 3 »	2. 5	»	17	10 »	3 »	6. 5	10
Mardi.....	4 »	— 1 »	1. 5	3.2	18	9 »	» »	» »	5
Mercredi..	4 »	0 »	2 »	»	19	4 »	— 1 »	1. 5	»
Jeudi.....	2 »	1 »	1. 5	»	20	4 »	— 3 »	0. 5	»
Vendredi..	1 »	— 3 »	— 1 »	»	21	8 »	2 »	5 »	5
Samedi....	1 »	— 2 »	— 0. 5	2	22	6 »	2 »	4 »	2.6
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	14 »	4 »	9 »	»	16	» »	2 »	» »	7
Lundi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	17	8 »	0 »	4 »	1
Mardi.....	11 »	— 1 »	5 »	»	18	7 »	0 »	3. 5	»
Mercredi..	10 »	» »	» »	»	19	3 »	0 »	1. 5	»
Jeudi.....	7 »	3 »	5 »	»	20	6 »	— 2 »	1. 5	»
Vendredi..	» »	0 »	» »	»	21	6 »	2 »	4 »	9
Samedi....	7 »	— 1 »	3 »	»	22	9 »	3 »	6 »	»

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. Cie D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE CASSETTE.